



ANRICHTEN

Das Flanksteak in Tranchen à ca. 40–50 g schneiden und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Diagonal auf dem Teller anrichten. Bei einem der beiden Stücke soll die Schnittfläche nach oben zeigen. Drei Kürbisstücke im Dreieck anrichten. Die gepickelten Artischocken an die beiden Enden des Flanksteaks setzen, sodass das Fleisch ein wenig bedeckt ist. Den gerösteten Hafer mit einem Löffel neben den Artischocken über das Fleisch drapieren. Den Arvenholz-Espuma oberhalb sowie unterhalb des Steaks grosszügig anrichten. Den Cassis-Jus kreisförmig über den Teller geben und am Schluss mit Tahoon Cress ausgarnieren. Die Geissenkäse-Crème mit einem Löffel auf der kleinen Steinplatte anrichten und anschliessend das Kalbshirn darauflegen.



Fat da las Montagnas

von Valentino Cairati

HAUPTSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

ARVENHOLZ-ESPUMA

30 g Arvenholzspäne
180 g Wasser
20 g Milch

in
und
einlegen und während 20 Min.
ziehen lassen. Danach mit
einem Passiertuch gut
ausdrücken und die Flüssigkeit
auffangen.

300 g mehligkochende
Kartoffeln
0,5 l gesalzenem Wasser

schälen, klein schneiden und in
weich garen. Achtung: Das
Kochwasser wird noch benö-
tigt. Die passierten Kartoffeln
mit 50 g des Kochwassers, des
Arvenholzsudes,

5 g Pro Espuma Hot
25 g Butter

und
leicht erwärmen.
Abschmecken mit

Salz,
Pfeffer
Muskat.

und
Die heisse Masse in eine ISI-
Thermo-Whip-Flasche füllen,
mit zwei Patronen begasen
und gut schütteln.

CASSIS-JUS

35 g braunen Zucker
50 g Cassissaft von Biotta
35 g Johannisbeergelee
(Confiserie Hauser St. Moritz)
1 EL Kalbsjus
60 g tiefgefrorene Cassis-
beeren von Jürg Wirth

karamellisieren und mit
ablöschen. Anschliessend

beigeben. Alles mit
abschmecken. Zum Schluss

sanft dazugeben.

GEPICKELTE ARTISCHOCKEN

240 g weissen Balsamico
60 g Zucker,
10 g Salz
1 Msp. Ascorbinsäure
1 Laviner Artischocke von
Jürg Wirth

mit

und
mischen.

rüsten und in feine Streifen
schneiden. Zusammen mit der
Flüssigkeit einmal aufkochen
und ziehen lassen.

GEISSENKÄSE-CREME

350 g Geflügelfond
100 g Prosecco
50 g Vollrahm

mit
um $\frac{3}{4}$ reduzieren.
beifügen und nochmals um die
Hälfte reduzieren.

130 g «Mascarpin»
(Geissenfrischkäse
von Vreni Cadurisch)

in die warme Flüssigkeit geben
und unter ständigem Rühren
auflösen. Nun bei Zimmertem-
peratur stehen lassen, bis die
Crème gebraucht wird.

GERÖSTETE HAFERFLOCKEN

10 g Schalotten
20 g Rinderfett
100 g Haferflocken,
5 g Zucker
1 Prise Salz

in Brunoise schneiden und in
andünsten.

und
beigeben und leicht rösten.
Anschliessend auf einem
Küchenpapier gut abtropfen
lassen.

GEBRATENER KÜRBIS

30 g Olivenöl
1 EL Engadiner Blütenhonig,
5 g Thymian
Prise Salz
500 g Hokkaido-Kürbis

mit

und einer
vermischen.
in zwölf gleich grosse Stücke
schneiden. Anschliessend
mit der Olivenölmarinade
bestreichen und im vorgeheiz-
ten Backofen bei 200 Grad
während 12 Min. garen.

FLANKSTEAK

1 Flanksteak vom Rätischen
Grauvieh vom Hof Biomonti
im Albulatal
Salz
Olivenöl

mit
würzen und in wenig
beidseitig anbraten.
Im vorgeheizten Ofen bei
200 Grad für 4–5 Min. garen
und anschliessend im
Holdomaten bei 80 Grad
abstehen lassen.

KALBSHIRN-NUGGET

2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stange Sellerie,
1 Knoblauch,
1 Nelke,
5 Pfefferkörnern,
2 Lorbeerblättern
Wasser

sowie
schälen. Mit

und
in einem Topf während 10 Min.
köcheln lassen.

1 gewässertes Kalbshirn
à ca. 400 g

halbieren. Eine Hälfte zum
Sud geben und 6 Min. ziehen
lassen. Mit einer Schöpfkelle
herausheben und auf einem
Teller auskühlen lassen. Die
Hirnhälfte nun in Stücke à je
ca. 30 g schneiden.

2 Eier

verquirlen. Die Hirnstücke nun
zuerst in

50 g Kastanienmehl

und dann im Ei wenden.
Zum Schluss in

50 g Kastanienflocken

panieren. In der vorgeheizten
Friteuse oder in einer
Sautreuse bei 160 Grad
goldgelb frittieren.